

Знаменитый британский повар Гордон Рамзи раскрыл секрет идеальной яичницы-болтуньи. Его советы появились в ролике на YouTube-канале WatchTheDaily. Секрет идеального утреннего блюда в том, что в него не стоит добавлять специи до самого конца. По словам Рамзи, многие солят яичницу слишком рано, из-за чего она получается водянистой. Сам шеф-повар начинает с того, что разбивает три яйца в небольшой сотейник, кладет туда ломтик сливочного масла и сразу же ставит на сильный огонь.

Содержимое необходимо регулярно помешивать, причем только лопаточкой, без использования венчика. Сам повар время от времени снимает сотейник с огня, мешает его содержимое на столе, а потом ставит обратно на плиту.

Когда смесь становится однородной и загустевает, он добавляет половину столовой ложки крем-фреша (можно заменить сметаной). Только после этого болтунью можно солить и перчить.

По словам Рамзи, когда к ним приходит устраиваться на работу новый повар, ему всегда дают задание приготовить яичницу-болтунью. Если он справился с этой задачей идеально, тогда, уверяет британский шеф-повар, человек действительно умеет готовить.